

Mini-muffins à la Courge Butternut

PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

MODE DE CUISSON

Four

DIFFICULTÉ

Facile



Ingrédients pour 4 personnes

Chair de courge butternut 500g

3 œufs

Farine 150 g

Sucre semoule 100g

Sucre muscovado (ou vergeoise)

50g

1 sachet de levure

1 c à c d' épices à pain d' épices

Les étapes de la recette

- 1- Préchauffer le four à 180 °C.
- 2- Peler le morceau de courge puis râper la chair au robot multifonction (râpe électrique).
- 3 - Dans un saladier, mélanger les œufs avec les sucres, puis ajouter la farine, les épices et la levure.
- 4- Mélanger à nouveau pour obtenir un appareil lisse et homogène.
- 5- Incorporer dans la préparation précédente.
- 6- Répartir le mélange dans des moules à mini muffins en silicone.
- 7- Enfourner pour 20 à 25 min. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.



Gratin de Pomme de Terre Express

PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

MODE DE CUISSON

Four

DIFFICULTÉ

Facile

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes de terre 1kg

Emmental râpé 100g

Huile d'olive 2 c. à soupe

Sel, poivre

Les étapes de la recette

- 1- Préchauffez le four à 200°C.
- 2- Epluchez et râpez les pommes de terre.
- 3- Mélangez-les dans le plat à gratin avec l'huile d'olive et le fromage râpé. Assaisonnez.
- 4- Enfournez le gratin de pommes de terre express pour 30 minutes et servez aussitôt.

Tarte aux Trois fromages

PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

MODE DE CUISSON

Four

DIFFICULTÉ

Facile



Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte feuilletée

Emmental râpé 120g

Féta 100g

Comté râpé 60g

4 oeufs

20 cl de crème fraîche

Sel, poivre

Les étapes de la recette

1- Préchauffez le four à 180°C.

2- Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.

3- Dans un saladier, cassez les oeufs entiers. Ajoutez la crème, du sel et du poivre, puis fouettez avec une fourchette.

4- Ajoutez l'emmental râpé, la feta émiettée et le comté râpé et mélangez.

Versez le mélange sur la pâte.

5 - Enfournez 30 minutes environ, puis dégustez !

Recette proposée et réalisée par

Laurent V.



Vous avez une recette de saison à nous partager ?
Contactez l'équipe au **09 53 64 10 20** ou par mail à angers@paqlalune.fr

Poêlée Hivernale

PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

MODE DE CUISSON

Four

DIFFICULTÉ

Facile



Ingrédients pour 4 personnes

3 pommes de terre

150g de lardons

un oignon rouge

champignons de saison : pleurotes

chanterelles et pieds bleus

2 oeufs

15 cl de crème fraîche ou de béchamel

Sel, poivre

Huile d'olive 2 c. à soupe

Les étapes de la recette

1- Cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 25 min et les champignons (15 min pour “les pieds bleus”)

2- Coupez l'oignon et faites le revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez les lardons. Une fois les pommes de terre cuites, coupez les en rondelles et ajoutez les.

4- Faites revenir les champignons cuits avec la poêlée pendant 10 min

3- Ajoutez les avec la crème fraîche ou une sauce béchamel.

4. Cassez les deux œufs entiers sur la poêlée et faites-les cuire. Servez aussitôt!

Recette proposée et réalisée par Odette